



KARRIERE

COMMIS PÂTISSERIE

M / W / D

IHR AUFGABENBEREICH

Produktion von Marmeladen, Chutneys, Sirupen, Teigen, Confiserie, warmen und kalten Desserts, Kuchen, Torten, Brot, Eis, Pralinen uvm.
Eigenständige Zubereitung und Anrichten von Speisen nach dem Obauer Küchen-Stil
Beitrag zum reibungslosen Ablauf in der Küche
Bei Interesse Betreuung unseres Kräutergartens

WAS WIR BIETEN

Fixe freie Tage und eine Fünf-Tage-Woche
Die Entlohnung erfolgt gemäß Kollektivvertrag, mit der Möglichkeit einer Überzahlung bei entsprechender Qualifikation und Leistung
Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team „O-Bauer“ zu Mittag und Abend, an Arbeitstagen
Eine kostenlose Unterkunft, die fußläufig erreichbar ist
Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastronomen
Ein klar strukturiertes Arbeitsumfeld

WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

Ausgeprägte Fähigkeit zur Teamarbeit
Hohe Lernbereitschaft und Offenheit für Neues
Freude am Umgang mit Menschen
Freundliches und zuvorkommendes Auftreten
Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen
Bereitschaft Neues zu lernen und sich weiterzuentwickeln

WIR FREUEN UNS VON IHNEN ZU HÖREN!

ANSPRECHPERSON

Berthold Obauer

T [+43 664 27 19 386](tel:+436642719386)

M berthold@obauer.com

Restaurant-Hotel OBAUER Markt 46 5450 Werfen Salzburger Land